hop™

Saccharomyces cerevisiae

AZ ELSŐ KIFEJEZETTEN DIREKT BEOLTÁSRA SZELEKTÁLT AKTÍV SZÁRÍTOTT ÉLESZTŐ

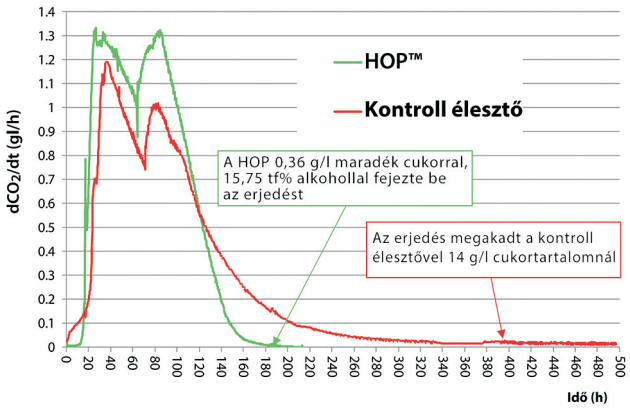


A **HOP™** a Lallemand és az INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, Montpellier, Franciaország) együttműködésének eredménye, amelyet a „YEASTCELL" európai Marie-Curie ITN projektben szelektáltak és fejlesztettek ki. Ennek a kutatási programnak az volta célja, hogy az élesztők előzetes rehidratáció nélküli beoltás által okozott stresszel szembeni ellenálló képességét javítsák.
A **HOP™** élesztőt egy innovatív nem-GMO szelekciós módszerrel szelektálták. A „nyomásos szelekcióval" a borkészítés során fellépő stresszállapotokat modellezik. A fennálló stresszfeltételek vezetnek az élesztőszelekciónál természetes és pozitív mutációkhoz, ezért képes az élesztő túlélni ezeket a nehéz feltételeket. Az így szelektált, a körülményekhez, adaptálódott, mutálódott élesztők jobb erjesztési tulajdonságokkal rendelkeznek. Extra membránintegritás alakul ki, ami lehetővé teszi a **HOP™** számára, hogy a beoltástól az erjedés végéig bírja a nehéz körülményeket, és megőrizze a vitalitását.

Reference: Ferreira D. (2017) Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.

A **HOP™** egy innovatív élesztő, mely rehidratáció nélkül a legnehezebb körülmények között is tökéletesen erjeszt. Gyors szaporodás és nagy stressztűrés jellemzi. Kifejezetten a beoltáskor fennálló stresszel szembeni ellenálló képességét fejlesztették. Vörös, rozé és fehér borok erjesztésére is használható robusztus élesztő.

Az alkoholos erjedés kinetikája a HOP™ és egy "Kontroll élesztővel" rehidratáció nélküli direkt beoltással (25 g/hl-es dózis)



Összehasonlító kísérlet Carinan fajtánál (Languedoc, France). Kezdeti cukortartalom=267g/l; pH = 3,46; YAN=110 mg/l; beoltási hőmérséklet=22°C; alkoholos erjedés hőmérséklete=28°C

- Multi-stressz rezisztencia:
  - Ozmotikus stressz
  - Magas kezdeti molekuláris SO_2 szint
  - Alacsony turbiditás (erősen tisztított must)
  - Alacsony és magas hőmérséklet
  - Magas alkoholtartalom
- Kifejezetten rehidratáció nélküli direkt beoltáshoz és a borkészítés során fellépő nehéz feltételekhez szelektálták.
- A különleges szelekciós módszernek köszönhetően a közvetlen, rehidratáció nélküli beoltás nem befolyásolja negatívan az élesztő teljesítményét és a minőséget. A dirrekt beoltás viszont jelentős segítség a borász számára.

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ eljárás: Yeast Security & Sensory Optimization Élesztő Biztonsági és Érzékszervi (minőség) Optimálási eljárás. Az YSEO™ gyártástechnológiától a legjobb élesztők még jobbak lesznek. A növekvő technológiai kihívások arra ösztönözték a Lallemand-t, hogy egy új élesztőgyártási eljárást fejlesszen ki, az YSEO™-t. Ez az eljárás javítja az élesztő vitalitását, optimálja az élesztő erjesztési tulajdonságait, növeli az alkoholtűrést, csökkenti az illathibás erjedés kockázatát. Az YSEO™ élesztők természetes és GMO-mentes élesztők.

TULAJDONSÁGOK

- *Saccharomyces cerevisiae* (ex var. *bayanus*)
- Nagyon robusztus, erős erjesztési kapacitás, nagy vitalitás
- Rövid-közepes lag-fázis
- Nagy SO_2-rezisztencia
- Alkoholtolerancia: 16 tf%
- Széles hőmérsékleti tartomány: 14-30 °C
- Alacsony illósavtermelés
- Közepes, alacsony nitrogénigény
- Fruktofill !!!

ALKALMAZÁS

Dózis: 20-40 g/hl

Szórja az élesztőt közvetlenül a tartály tetejére, vagy adagolja a tartály feltöltése közben.
Homogenizálja a tartályban lévő mustot, cefrét szivattyúval az élesztő egyenletes eloszlása érdekében.

Vagy keverje az élesztőt 10 x-es mennyiségű csapvízbe, mustba vagy cefrébe, szuszpendálja kíméletes keveréssel, majd adja a musthoz vagy cefréhez.
Az alapos elkeverést ne mulassza el.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS

- 10 kg-os és 100 g-os csomagolás.
- Száraz, hűvös helyen tárolja.
- Felbontás után használja fel!